

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Sfincione palermitano morbido

di: *Arianna Rallo*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

NOTE: *4 ORE CIRCA IN TOTALE PER LA DOPPIA LIEVITAZIONE*



Lo sfincione palermitano morbido è uno tra i tanti spettacolari piatti tradizionali che ci regala la [Sicilia](#), nello specifico, questa ricetta nasce a Palermo, una pizza in teglia alta, condita con pomodoro, cipolla, caciocavallo e pangrattato, ingredienti semplici per un trionfo di sapore. Le vie di Palermo, a ogni ora del giorno, vengono inondate dai profumi di molteplici street food come questo sfizioso [lievitato](#). Come ogni ricetta tradizionale, si trovano tantissime varianti dello [sfincione palermitano](#), noi vi

proponiamo quella più diffusa.

Scoprite altri piatti siciliani da preparare a casa:

[Cotoletta alla palermitana](#)

[Pasta ca muddica atturrata](#)

[Sarde imbottite alla](#)

[Caponata di melanzane](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLO SFINCIONE PALERMITANO

FARINA 00 350 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

sostituibile con farina 00 - 150 gr

ACQUA 350 gr

LIEVITO DI BIRRA 15 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

SALE 8 gr

ZUCCHERO 5 gr

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO DELLO SFINCIONE PALERMITANO

CIPOLLE 4

POMODORO PELATO 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

CACIOCAVALLO 200 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 20 gr

PANGRATTATO 100 gr

PECORINO GRATTUGIATO 30 gr

ORIGANO ESSICCATO

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione dello sfincione palermitano morbido sono previsti due tempi di lievitazione. Iniziate subito creando l'impasto base per lo sfincione. In una terrina capiente versate le due farine setacciate. Aggiungete, il sale e lo zucchero. Mescolate con un cucchiaio di legno. Riscaldare qualche secondo l'acqua nel forno a microonde, deve essere appena tiepida. Aggiungete il lievito di birra sbriciolandolo tra le mani. Mescolate con un cucchiaio fino a quando non sarà sciolto. Aggiungete l'acqua con lievito alle farine e iniziate a impastare con le mani. Lavorate l'impasto con le mani per circa 10 minuti. Gli ingredienti si compatteranno. Il risultato sarà un impasto molto idratato e molle. Questa caratteristica aiuterà lo sfincione palermitano a essere molto soffice e areato. Coprite con uno strofinaccio e lasciate lievitare per due ore in un luogo asciutto e caldo.



2 Affettate sottilmente le cipolle. Riponetele in un tegame con un generoso filo di olio di oliva. Fate soffriggere la cipolla fin quando non si sarà ammorbidita. Aggiungete il

pomodoro pelato, se utilizzate quello con pomodori interi, schiacciateli tra le mani. Aggiungete sale, pepe e una spolverata di peperoncino. Mescolate e lasciate cuocere circa 15 minuti. A fine cottura assaggiate e aggiustate di sale e di pepe. Lasciate raffreddare.





- 3 Trascorse le due ore, l'impasto dovrebbe esser raddoppiato, se così non fosse, aspettate fino al suo raddoppio. Oleate una teglia grande quadrata o la leccarda del forno. Versate l'impasto sulla teglia e con le mani oleate, senza stressare troppo l'impasto, allargatelo fino a coprire l'intera superficie. Coprite e lasciate lievitare altre due ore.



- 4 Trascorse le due ore tagliate a dadini il caciocavallo. Affondate ogni pezzettino nell'impasto dello sfincione. Procedete allo stesso modo con pezzetti di acciughe. Aggiungete il sugo di cipolle, distribuendo con una forchetta le cipolle su tutto lo sfincione.





5 Spolverate tutta la superficie con il pangrattato. Dopo aggiungete il pecorino grattugiato. Distribuite sul pangrattato, l'origano. In ultimo, irrorate tutta la superficie con un filo di olio di Oliva. Infornate il vostro sfincione palermitano a 220° C in modalità statica nel ripiano centrale. Dopo 15 minuti controllate che la base sia dorata e che sulla superficie si sia creata una succulenta crosticina croccante. Servite il vostro sfincione palermitano morbido ben caldo.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO